

# AU SERVICE DU VIN

SEPTEMBRE OCTOBRE  
N°6

www.auseviceduvin.fr



622 02 126 5 74

Denis Dubourdieu, l'entretien exclusif  
Châteauneuf du Pape: Mistral gagnant!  
Portraits, la musique, escapades...



VOTRE SOMMELIER .com

# Edito

## Au Service du Vin® no 5

20 bis rue Raymond  
Marcheron  
92170 Vanves  
06 84 99 42 67  
01 46 48 39 20

Site internet  
[www.auserviceduvin.fr](http://www.auserviceduvin.fr)

Mail:  
[auserviceduvin@  
yahoo.fr](mailto:auserviceduvin@yahoo.fr)

Rédacteur en chef  
*Emmanuel Delmas*

Ont collaboré à ce  
numéro:

*Jean-Michel  
Peyronnet  
Marise Sargis  
Marc Vanel  
Christophe Hauser  
Marilyn Johnson  
Franck Merloz  
Miguel Desnerck  
Antoon Laurent  
Alain Reynaud*

Remerciements:

Version anglaise  
*Didier Ghorbanzadeh*

Couverture  
*©Edward Charles*

Logo "Verre  
splashé"  
*©Benjamin Amadéi*



## Avancer toujours, à son rythme...

"Au Service du Vin" propose déjà son 6<sup>e</sup> numéro. Sa 1<sup>ère</sup> version anglaise grâce à un gros travail de traduction de Didier Ghorbanzadeh suivra. Cette aventure de magazine digital continue et ose toujours traiter de tous les vins. Ceux émanant de vigneron très pointilleux, ou provenant de vigneron plus modernes voire de caves coopératives. Pire encore, Jean Michel Peyronnet nous parle dans ce numéro des vins en Bag in Box©! On aura tout vu! Surtout "Au Service du Vin" va changer son nom afin d'évoluer. Affaire à suivre donc.

Si les sujets sont vastes, il est important de constater qu'ils sont toujours traités avec sérieux, coeur et sincérité. Nos contributeurs ont cette qualité essentielle: l'amour du vin. Je suis fier de travailler avec eux, et d'essayer de développer cette belle idée avec les moyens et le temps dont je dispose.

A noter pour cette rentrée, le lancement de L'Avis du Vin, le nouvel univers du vin du Figaro qui mettra désormais en avant chaque numéro d'"Au Service du Vin". Gage du sérieux désormais reconnu de notre magazine. Et pour ma part j'y écrirai quelques articles de cavistes; à suivre.

**Emmanuel Delmas**  
*Photo: © Loren Dherin*



# Sommaire

## **Edito**

3 *Le mot d' Emmanuel Delmas*

## **Escapades**

10 *Escapade en Cassis*

## **Prises de Vues**

17 *Monstres des vignes*

## **Phonea Vitis**

22 *Ma petite entreprise*

## **Reportage**

27 *Sopardis, la Rolls du BaginBox*

## **L'astuce de service**

33 *Stabiliser un vin après un périple*



# Sommaire

## Rencontre

36 *Les vins d'une fée, à Coiffy*

## Entretien exclusif

40 *Denis Dubourdieu*

## Reportage

48 *Les OFFs de Vinexpo*

## Escapade

53 *Châteauneuf: Mistral gagnant*

## Vin & Musique

59 *La fête des fous*

## Et toujours

*L'agenda, 3 vins, 3 caves...*



# Des contributeurs De valeur



## ▲ Jean-Michel Peyronnet

Ancien responsable de la Revue Vinicole Internationale, Jean-Michel officie comme directeur éditorial pour la future chaîne TV du vin, EDONYS. Aimant les gens, partant souvent à la rencontre des vignerons, il affectionne les petites contrées méconnues, tout comme les jolies aventures, sans élitisme aucun.



## ▼ Marc Vanel, Bruxelles

Marc Vanel (Vanhellemont) opte pour le pseudo Marc Vanel lors de l'édition de son livre "Vignobles de Belgique", écrit avec Eric



## ◀ Marilyn Johnson, St Emilion

Journaliste du vin, après avoir officié dans le quotidien Sud Ouest, travaille pour le site IloveSaintEmilion. Sur le terrain, Marilyn sillonne les vignobles et nous fait partager son regard attendrissant sur les vignerons qu'elle affectionne.

Site: [www.ilovesaintemilion.fr](http://www.ilovesaintemilion.fr)



# qui se mettent pour vous...



## ▲ Miguel Desnerck

Polyglotte (6 langues), Miguel sillonne les vignobles et édite le "*journal des vignobles*", magazine lui aussi en ligne. Miguel aime s'émouvoir auprès de vigneron soucieux de partage et de travail.



## ▼ Marise Sargis, Paris

Journaliste, Marise collabore au Gault Millau et à 60 millions de consommateurs. Aime le vin vivant et surtout sincère.



## ◀ Christophe Hauser, Paris

Depuis plusieurs années, Christophe propose des sessions Musique et vins avec Georges Lepré. Il fut directeur de deux magazines papier sur la musique. Christophe nous fait partager sa passion à travers de savoureux articles sur l'histoire et le lien entre la musique et le vin.

Site: [www.musique-et-vin.fr](http://www.musique-et-vin.fr)



# Au service Du Vin



## ▲ Alain Reynaud

Photographe, Alain Reynaud aime à se promener objectif au poing à travers les vignes. Ses "*monstres des vignes*" sont une magnifique invitation au voyage, en humanisant de drôles de clichés.



## ▼ Franck Merloz, Savoie

Créateur de l'outil TweetAwine, Franck est spécialisé dans l'internet pour le vin. Défenseur des vins de Savoie!  
[www.tweetawine.com](http://www.tweetawine.com)



## ◀ Antoon Laurent, Cognac

Natif d'Ampuis, Antoon vit à Cognac et fut Chef sommelier notamment à Puerto Rico. Actuellement expert technique chez le tonnelier Vicard, en véritable épcurien, il a l'opportunité de déguster les vins de l'intérieur avec un regard extérieur.

*Blog: [www.thewinepatriot.com](http://www.thewinepatriot.com)*

# Nouveau Venu

## La version anglaise !

Votre magazine va connaître une version anglaise dès ce numéro. Celle-ci apparaîtra quelques semaines après la version originale.

L'ouverture à l'international est possible désormais grâce au concours de Didier qui nous propose de traduire les textes. Nous lui souhaitons la bienvenue et lui adressons un sincère remerciement.



## Didier Ghorbanzadeh

De pays en pays, de vin en vin. Le parcours international de Didier, franco-américain, et sa passion pour les bons flacons le mènent droit au Master vin de l'OIV. Il consacre depuis sa carrière aux vins et spiritueux, et adapte pour nous la version anglaise de « Au service du vin ».

Blog : <http://blog.vimpressionnistes.com>



# Escapade à Cassis



# Escapade à Cassis

**L'** AOC Cassis, plus ancienne AOC de Provence, regroupe des vignes qui se situent toutes sur la commune de Cassis. Aucune des communes avoisinantes ne peut se revendiquer de l'AOC Cassis.

Il y a actuellement **12 producteurs en AOC Cassis** ce qui en fait un petit vignoble très réputé et très particulier en Provence. Bien que la plupart des vigneron produisent les 3 couleurs, Cassis est surtout réputée pour son blanc produit à partir des cépages marsanne, clairette et ugni blanc. Le vignoble de Cassis doit beaucoup au Moyen-Age à la famille florentine des Albizzi qui s'est installée à Cassis pour travailler la vigne et rendre connu ce petit coin proche de Marseille grâce à sa puissance financière. Aujourd'hui le Clos d'Albizzi (voir plus loin) est dirigé par leur descendant François Dumon qui est aussi un proche parent d'Aubert de Vilaine (la Romanée Conti).

Les rouges de Cassis dont la production reste marginale proviennent des cépages carignan, mourvèdre, grenache et cinsault. En 1892, le vignoble de Cassis a été **complètement ravagé par le phylloxéra**. Un ancien cépage dominant à l'époque, le moscatel a disparu car il n'était plus compatible avec la technique des porte-greffes. Les vignes, dont le rendement est **limité à 45 hl/ha** en AOC Cassis sont rarement palissées et souvent taillées en guyot ou en cordon de royat. La proximité de la mer ainsi qu'une protection du vignoble de Cassis par les collines environnantes en fait une zone de bonne qualité sanitaire pour le raisin.

***Par Miguel Desnerck***



# Domaine de la Ferme Blanche

**E**n janvier de cette année, nous avons reçu une belle invitation de Mme Jéromine Paret, propriétaire de la FERME BLANCHE à Cassis à lui rendre visite.

“La famille du Comte François de Garnier est à la base de l'AOC Cassis, dès 1714.”

Nous avons pu l'honorer il y a quelques semaines pour découvrir un domaine qui est probablement le plus ancien de Cassis avec le Clos d'Albizzi.

Les ancêtres de Madame Paret sont à la base de l'appellation Cassis. Il s'agit du Comte François de Garnier dont les **traces remontent à 1714**. Notons aussi que sa famille est à la base de l'AOC Cassis !

Le nom du domaine n'est pas usurpé puisque cette élégante vigneronne reçoit ses hôtes dans un long bâtiment blanc aux allures de ferme provençale entourée de vignes et d'oliviers avec portes et fenêtres vert olive. Ah cette belle Provence !!

Les crus de Madame Paret ont de très nombreuses fois **fait l'objet de citations** que ce soit au concours général agricole de Paris, dans le Guide Hachette ou à d'autres occasions. Le domaine produit des vins dans les 3 couleurs.

Nous retenons tout particulièrement 2 vins du domaine...



# DOMAINE LA FERME BLANCHE



## **Domaine de la Ferme blanche, Cassis blanc 2007.**

La robe est jaune à reflets verdâtres. L'attaque se fait sur la fraîcheur avec des notes minérales. Ce vin évolue vers un aspect plus gras de poire et de fruits à noyau blanc. Délicieux !

## **Domaine de la Ferme Blanche, Cassis blanc 2008.**

Ce cru a bénéficié de la rare distinction de 3 étoiles et un coup de coeur au guide Hachette. C'est tout dire...

C'est un grand blanc comparable aux grands Alsace avec des notes évolutives et toujours dans la complexité, le gras et la fraîcheur malgré tout. Ce sont bien sûr des notes de fruits blancs que l'on retrouve au nez mais la bouche charnue associe aussi des notes d'eucalyptus et de menthol. Les épices sont présentes pour relever ce cru exceptionnel qui jamais ne sera « too much ». Tout est dans un équilibre bien pensé dans cette grande maison qui vinifie tellement bien les vins blancs.

Rosés et rouges ne sont pas en reste mais à Cassis, les blancs sont rois !

## “Le château Fontcreuse à Cassis se caractérise par son ampleur, ses arômes et sa longueur.”

Rencontrer Jean-François Brando, lorsqu'on passe à Cassis, c'est rencontrer un grand connaisseur du monde du vin et aussi du commerce du vin. Ayant travaillé pour une maison de grand négoce durant sa première carrière, il maîtrise toutes les arcanes du commerce international et du marketing du vin dont il nous entretient avec passion. Ce n'est pas pour rien qu'il a fait dessiner la **si typique bouteille** déposée à l'INPI et actuellement dénommée Fontcreuse.

Ce beau terroir de **Fontcreuse**, dont le château doté d'une belle tour a fière allure, produit des vins blancs gras et amples, aux bons arômes d'agrumes avec une pointe de

Le Château Fontcreuse blanc se caractérise surtout par son ampleur, son côté aromatique prononcé et sa longueur en bouche. Le vin blanc de ce domaine dénotera aussi une belle fraîcheur, une vivacité et une grande longueur en bouche. Il est élaboré à base de **clairette, marsanne et ugni blanc**.

Le rouge, conditionné dans une bouteille de type bordelaise à l'épaule plus haute est caractérisé surtout par sa souplesse et des notes de petits fruits rouges. Il est fort agréable et les tannins du mourvèdre lui permettent de vieillir aisément.



**Ci-contre:** *Château de Fontcreuse, joli domaine de Cassis.*



# Clos Albizzi en Cassis

**L'**apport de la riche famille Albizzi d'origine florentine est considérable pour la viticulture de Cassis. Elle a fait connaître cette petite région dans l'Europe entière.

“Les vins du Clos d'Albizzi se démarquent par ses grands blancs.”

L'accueil que nous avons reçu de François Dumon, descendant direct des Albizzi est exceptionnel de simplicité, de gentillesse et d'écoute. Quelques bouteilles de vides mais O combien mythiques d'anciens millésimes de Romanée-Conti, de Richebourg ou de la Tâche **trahissent son proche cousinage avec Aubert de Villaine.**

Le Clos Albizzi produit un blanc traditionnel à base de clairette, d'ugni blanc et de marsanne. C'est surtout la « **cuvée Vermeil** » plus élaborée qui nous a séduits. Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire. Vendanges manuelles au petit matin, débourageage à froid, macération courte de 6 à 8h et fermentation à froid gardent toute la fraîcheur de ce grand Cassis.

Un **élevage en barrique en 2 temps**, sur lies d'abord, et ensuite à nouveau après soutirage donne à ce grand vin des notes de gras et d'ampleur, typiquement la méthode bourguignonne.

Ce vin, en bouche est un excellent condensé de ce que la Provence fait de mieux. Des notes grasses d'agrumes, d'abricot avec une pointe de salinité en font un vin en même temps noble et gourmand.

En vin de pays de la Méditerranée, le domaine produit aussi un très beau 100% clairette franc, droit, avec fruits exotiques, gras et minéralité. Nous l'avons beaucoup aimé.

Nous pensons donc que le Clos d'Albizzi se démarque beaucoup pour ses grands blancs qui d'ailleurs sont sa spécialité.

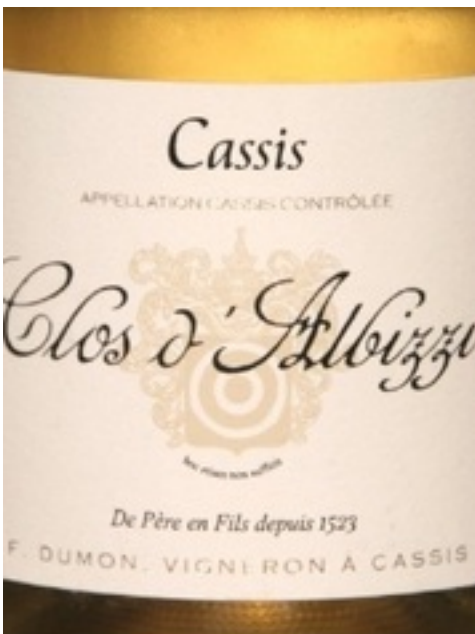


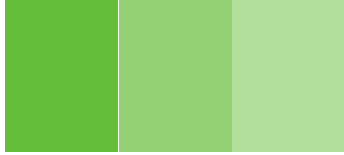
## CONCLUSION

Le terroir de Cassis, dans les Bouches-du-Rhône, est vraiment magnifique. A quelques encablures de Marseille, à deux pas des calanques marseillaises et de Cassis, et à côté du typique port de pêcheurs dans un décor de cartes postales, un terroir mi-plaine mi-coteaux s'y déploie. Et c'est la spécificité de Cassis dédié aux grands vins blancs. Clairette, roussanne et marsanne sont les cépages qui s'adaptent le mieux au terroir pour l'encépagement blanc.

***Ci-dessus:*** Vue du vignoble du Clos d'Albizzi

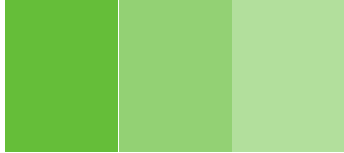
***Miguel Desnerck***





Le batracien

# Monstres des Vignes



skat

*Les monstres des vignes, c'est une histoire à dormir debout, ou plutôt, une histoire à s'allonger dans les vignes pour écouter le temps qui passe...*

*L'artiste n'est pas celui que l'on croit, le photographe n'est ici que le révélateur de ce que fait le temps et la main de l'homme.*

*Pour la première fois l'art et le vin sont issus d'un seul et même support, le cep, bien plus vivant qu'il n'y paraît, Alain Reynaud nous montre une galerie de portraits attachants que ne renierait pas Lewis Carrol...*

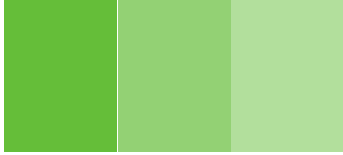
**Photos et textes d'Alain Reynaud**

## **SKAT**

Skat est un personnage lunatique, débordant d'énergie, ampli de malice et prêt à tout pour se faire remarquer, alors il multiplie les gaffes et les coups foireux.

Ho sans méchanceté aucune, juste pour faire voir qu'il existe et qu'il aimerait qu'on le remarque, qu'on ne l'oublie pas dans un coin, alors toutes les occasions sont bonnes pour mettre les pieds dans le plat, volontairement ou non...

***Prix International de la photo de la vigne et du vin, toutes catégories.***



## Le batracien

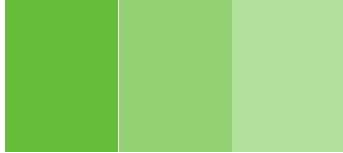
### LE BATRACIEN

Cet insondable batracien, aux yeux perdu dans le vide, semble écouter sans entendre, regarder sans voir, comme s'il enregistrerait toutes les choses qui se passent devant son nez, seul un léger mouvement de paupières laisse percevoir la vie indolente de ce personnage inerte... Parfois, sa bouche s'ouvre en grand laissant passer un faible coassement qui semble lui aller si bien.  
-Je serais étonné qu'il t'adresse un jour la parole, me dit le «drôle» je crois qu'il ne l'a adressé à personne depuis des décennies.



## **LE TIMIDE**

Tout le contraire de Skat, nous avons à faire à un grand timide qui se cache dès qu'un bruit le fait sursauter, qui parle peu et bégaye à moitié. Mais il a le sourire des enfants sages qui feraient tout pour se faire bien voir et à qui l'on pardonne la moindre faute sans savoir s'il est ou non coupable, c'est peut-être là que se trouve son pouvoir...



Le clown

## LE CLOWN

- Hep toi là ? Me dit-il, n'ai pas peur, je ne vais pas te mordre, suis-moi, je t'emmène de l'autre côté du miroir... C'est à peu près en ces mots que celui que je surnommait «le drôle» tellement son nom était imprononçable s'adressa à moi, il semblait gai ou plutôt enjoué à l'idée de me faire passer d'un monde à l'autre. Une sorte de lueur malicieuse animait son regard, l'expression d'un bon bougre qui avait plus d'un tour dans son sac...

***Textes et photos © Alain Reynaud***



# Ma petite entreprise...



# Un tandem de choc, bouée de secours de la viticulture française

**"J**e me suis heurtée à toutes les barrières du monde." Être femme au XXI<sup>e</sup> siècle semble être encore un lourd handicap de départ. Se confronter à l'univers profondément machiste de la viticulture est un challenge supplémentaire qui complique le parcours.

Il en a fallu plus pour faire baisser les bras de **Dominique Cassaigne**, une superbe femme du sud-ouest de la France viticole. Mais la dame est persévérante et connaît sur le bout des doigts l'urgence matérielle et financière des vigneronns en France. Elle en connaît les rouages puisqu'aux commandes d'un vignoble de 130HA à Gaillac, elle sait la complexité du four et du moulin.

## VITICULTURE EXSANGUE

La France viticole ne se porte pas bien. En Gironde **la colère gronde**. Les vigneronns des AOC Bordeaux et Bordeaux supérieurs fustigent les négociants qui **pratiquent des cours trop bas** pour les petites appellations.

A l'appel de la FDSEA en Janvier de cette année un groupe de petits producteurs s'est donné rendez-vous devant une maison de négoce à Beychac-et-Caillau en Gironde, maison qui traite avec la grande distribution pour dénoncer l'effondrement des prix d'achat.

Un tonneau négocié autour de **450 euros** quand il n'est que rentable qu'à partir de 1000, la viticulture est exsangue. Opérations coup de poing (le blocage à Saint Loubès de l'accès à la maison de négoce GVG (Grands Vins de Gironde) par une centaine de viticulteurs du syndicat des jeunes agriculteurs) identifie l'état d'urgence. Plus de **1500 vigneronns en passe de liquider**. En France, 1 vigneron sur 5 va mal, n'a pas le choix que de vendre à tout prix mais n'en a plus la capacité morale et logistique. Dominique Cassaigne a saisi tout l'enjeu et bardée d'un diplôme d'une école de commerce, **elle va créer un concept** qui n'existait pas auparavant, une réponse appropriée au vigneron mal aguerri aux pratiques commerciales. Elle va créer la première entreprise européenne de phoning, anglicisme pour décrire une entreprise de télémarketing '**Haute Couture**', de vente de vin par téléphone.

**Par Marilyn Johnson**



## FAIRY TALE

'Phonea Vitis', va se substituer au vigneron, en ayant rencontré sur place la structure, créé une fiche technique, dégusté les vins avec l'aide de sommeliers (*Bertrand Bijasson, président des sommeliers d'Aquitaine*). Le **vignoble est radiographié** et les opérateurs abordent les consommateurs issus des fichiers clients en toute connaissance de cause en leur proposant les dernières offres liées aux millésimes et stocks des propriétés. Démarrage foudroyant pour Dominique et sa petite entreprise créé à Libourne sur une

Et Dominique de se souvenir **des banques qui ne la suivaient pas**, pensez, pas de notoriété, nouveau concept...

De quoi rebuter les plus audacieux. Un prêt d'une amie va lancer la machine, et en 2011, Phonea embauche son 26<sup>ème</sup> collaborateur. Chef d'entreprise elle l'a toujours été puisque maman de cinq enfants, un divorce va la fragiliser, mais la rencontre de son compagnon, père de son dernier enfant, épousé en justes noces en juillet va faire de cette année un millésime à marquer d'une pierre blanche. Le bonheur sourit aux audacieux se plairait on à penser en les

## "Démarrage foudroyant pour Dominique et sa petite entreprise créée en 2006 à Libourne"

va vite se révéler étroite. Il faut embaucher et son compagnon Christophe Plat, ingénieur agronome à la tête de la coopérative de Lugon, va accompagner la structure en plein développement et venir l'assister. Les chiffres parlent d'eux- même. Plus d'une centaine de structures viticoles, **9550 commandes enregistrées**, 2 Millions de CA vigneron, un panier moyen de 210€, et le tour est joué. **Phonea Vitis explose et s'impose partout en France**. Les retours sur investissement des vigneron s'avèrent positifs. Partenaire idéal, écoute et dialogue constructifs, les compliments fusent. Ce qui parait un Fairy Tale à l'américaine ne l'a pas toujours été.

Le charme de leurs personnes va opérer longtemps après notre rencontre. Le bonheur sourit aux audacieux se plairait-on à penser en les rencontrant. Le charme de leurs personnes va opérer longtemps après notre rencontre. Tendresse, disponibilité, naturel, doute aussi, sans doute **la pierre d'achoppement de la réussite** de leur entreprise alliés à une grande compétence et intelligence de situation. Energie qu'ils ont su insuffler à leur collaborateurs et par extension au clients vigneron qui voit en la structure une véritable bouée de secours y compris dans la clientèle des **Grands Crus bordelais** qui ne sont guère à l'abri des problèmes de commercialisation, retranchés derrière leurs augustes façades.

PHONEA  VITIS

LA PREMIÈRE SOCIÉTÉ  
DE TÉLÉMARKETING  
VITICOLE

DOSSIER  
DE PRESSE  
2011



**PHONEA VITIS:** Dominique  
Cassaigne

45, RUE DES DAGUEYS  
33500 LIBOURNE  
TEL: 0557747407  
FAX:0557517548

***Articles et photos: ©Marilyn  
Johnson***

# Agenda à Paris mais pas que...



## ▲ Paroles en Vignes, Cahors

Rassembler les acteurs du tourisme viticole du Sud-Ouest est la mission de cette initiative. 17 et 18 Octobre. Tarifs et **renseignements** au 06 70 38 78 96



## ▼ Vins étrangers, Paris

26 Septembre 2011 dès 14h à l'Hôtel Ritz. Dégustation pour les professionnels. **Renseignements:** [degustation@lamateurdevin.com](mailto:degustation@lamateurdevin.com)



## ◀ Apéro Vintage, Paris

LE rendez-vous du vin de Bordeaux à Paris pour des Afterworks réussis. 2 Mardis par mois cet automne (4 RDV). Ambiance sympa, prix doux, vigneron présents, et musique d'ambiance assurée par un groupe. Rendre le vin accessible prend tout son sens. Une belle initiative. Le 27 Septembre au Pavillon du Lac aux Buttes Chaumont dans le 19<sup>e</sup>. **Renseignements** sur FaceBook, groupe "Vins de Bordeaux".



# Sopardis, la Rolls du Bag-In-Box®



**En ouverture:** Jean-Paul Lafage, créateur de Sopardis, et son épouse Sophie.

**Ci-dessus, haut:** Vinomania, la vitrine du groupe Sopardis.

**Ci-dessus, bas:** Stéphane Boutiton, sommelier. complice

**D**u vin dans des boîtes en carton ! Nom d'un cep ! Eh bien oui.

N'en déplaie aux puristes, aux élitistes et autres pisse froid du vin, le succès du bag-in-box - on dit bib pour faire court - ne se dément pas. Voilà 30 ans environ que Monsieur Bib a vu le jour.

**Par Jean-Michel Peyronnet**

## “Seulement pour les “petits vins”, le BIB? Sûrement pas !”

Resté discret jusqu'à la fin des années 90, ce mode de conditionnement enregistre depuis lors une croissance continue : selon le magazine professionnel Rayon Boissons, en avril 2010, 243,5 millions de litres de vin étaient vendus en bib, **soit + 16%** par rapport à l'année précédente, pour un chiffre d'affaires de 558,6 millions d'euros (+ 18,5%). En grande distribution, le bib a enregistré une progression de ses ventes **de + 10 %** entre le 4 janvier et 7 novembre 2010 par rapport à la même période de 2009. Aujourd'hui, le solide trentenaire atteint **près de 30% de part de marché** des volumes de vin vendus en hypers et supermarchés. Bref, le bib, ça marche !

### Mais de quoi s'agit-il ?

D'une outre souple rétractable pouvant contenir 2, 3, 5 ou 10 litres de vin, d'un robinet étanche à l'air et d'un carton maintenant l'ensemble.

**Résultat** : quand le bib est fiable, l'étanchéité du système - et donc l'absence d'oxydation - permet de conserver les vins trois à six semaines après ouverture. **Avantages**: on peut fractionner sa consommation, boire un à trois verres par repas ; il est idéal pour les fêtes, pique-nique, barbecues... ; le bib est économique ; sa technologie est bien maîtrisée ; il diversifie aussi l'offre des professionnels des cafés et restaurants. Et en prime, le bib est écolo, assurent ses défenseurs.



*1. **Ci-contre**: La sélection des vins se fait directement au domaine.*

*2. **A suivre**: Une partie de la collection Sopardis.*

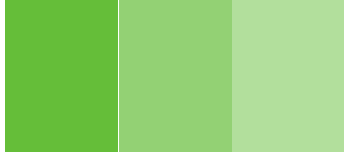


Alors, le bib est-il condamné à proposer des « petits vins » à consommer avec une platée de merguez- frites sous l'œil attendri des nains de jardin ? « Sûrement pas ! », s'insurge Jean-Paul Lafage, un Bordelais tout feu tout flamme qui, le premier, a eu l'idée de mettre en boîte des vins de propriétaires-récoltants. Avec Sophie, son épouse, bientôt épaulé par Stéphane Boutiton, ancien chef-sommelier des Sources de Caudalie, Jean-Paul Lafage dirige Sopardis, société qu'il a créée à la fin du siècle dernier après avoir été directeur commercial du négociant LD Vins Bordeaux. " A l'époque, on trouvait en bib surtout des vins de table et quelques vins de pays," explique Jean-Paul Lafage. *Quand j'ai découvert ce système, j'ai immédiatement pensé à*

*à des vins de domaines et châteaux, parce que même si le sous-vide a été décrié, tout dépend de ce que l'on met dedans. Le bon vin d'un bon producteur, on le met sans problème en bib. »*

#### **Ambassadeur du bib**

Certes, dans les petits châteaux bordelais, l'accueil fut mitigé. Principales inquiétudes des vignerons : « On va me traiter de fou ! », ou bien « est-ce que la place de Bordeaux va me le prendre ?... » Bref, le démarrage de Sopardis ne fut pas vraiment fulgurant. Douze ans après, la collection Verre après Verre affiche un développement spectaculaire : de 30 000 bibs commercialisés en 2002, Sopardis en annonce aujourd'hui près de 230 000, avec 60 vins différents issus de 50 propriétés.



# Sopardis, Ambassadeur du BIB

**S**opardis annonce aujourd'hui près de 230 000 bibs vendus annuellement, avec 60 vins différents issus de 50 propriétés : 60% en Bordelais, les 40% restant couvrant la Loire, le Sud-Ouest, le Rhône, le Languedoc-Roussillon et la Provence. Chiffre d'affaires : 2,5 millions d'euros.

Pour offrir un service complet et une traçabilité totale, Jean-Paul Lafage a créé en 2009 la société Bibattitude, « après cinq ans d'études et de palabres », souligne notre homme. C'est-à-dire le premier camion au mode de remplissage entièrement automatisé. La mise s'effectue donc au domaine. Investissement : 700 000 euros.

Enfin, depuis 2007, afin d'implanter « des ambassadeurs du bag-in-box », se développe un peu partout en France la chaîne Vinomania, soit onze établissements offrant une petite restauration et où un personnel formé à la sommellerie se charge d'expliquer l'art de servir le vin en bib aux clients. Le dernier vient tout juste d'ouvrir à Paris 15e. Car le métier demeure un challenge : « Le concept et le fonctionnement du bib restent à expliquer au consommateur », assure, modeste, Jean-Paul Lafage, récemment élu lui-même ambassadeur 2011 du bag-in-box par Smurfit Kapa, leader mondial de la fabrication des outres et robinets. Une petite pierre de plus à l'édifice.

***Jean Michel Peyronnet***

# 3 vins 3 régions



## ▲ Terra Romana 2008

**Cépage Feteasca Neagra, Roumanie**

Nez plein de fruits, notes sauvages, épices douces, prunes, herbes. La bouche offre une belle amplitude, presque solaire. Fruits et épices combinent sur une fin de bouche fraîche de belle tenue.

(10€) \*\*\*\*



## ▼ Morgon, Jean Foillard 2010

Nez éclatant de cerise, baies, touche florale. Bouche juteuse, fraîche, à la finale enlevée. (12€) \*\*\*\*(\*)



## ◀ Le Mas de mon Père

**Côtes de la Malepère "Dégustez moi" 06**

Léger végétal au nez, herbes séchées, thym, laurier. Floral puis olives. Bouche souple sur les fleurs et le thym. Le milieu bien que fluide s'offre aérien. La finale fraîche glisse lentement pour un vin facile de belle buvabilité.

(10€) \*\*\*\*



# Stabiliser un vin Après un long périple

**C**omment stabiliser un vin après qu'il ait subi le choc d'un transport? Voici une question des plus intéressante.

**“Il est préférable de garder le vin entre 5 et 10 jours dans le calme de votre cave.”**

Nombreuses sont les personnes se la posant, suite à un achat lors d'un voyage, ou d'un cadeau offert par un ami, ou même, plus proche de nous encore, lors d'un achat dans une foire aux vins, où on est en droit de se poser la question.

**L'idéal**, si vous n'êtes pas pressé:

Il est nécessaire de garder le vin quelques jours, **entre 5 et 10 jours** environ, dans le calme de votre cave. Le repos lui fera un bien énorme, afin que le vin puisse se stabiliser. Afin de pouvoir le déguster dans des conditions optimales. Le vin aime qu'on prenne bien soin de lui.

**Une astuce pour les gens pressés ?**

Il est prouvé, et aussi surprenant que cela puisse paraître que le froid stabilise le vin. Alors, il m'arrive de laisser le vin au réfrigérateur, à une température comprise entre 4 et 8 degrés, environ 1 à 3 heures, si, effectivement, vous êtes pressé de goûter votre nouvelle acquisition.

Il est bien entendu, que vous devez ramener votre vin à la température adéquate à la dégustation. (température de cave, entre 11 et 14° pour le vin blanc). Vous serez étonnés de constater l'efficacité de cette technique, permettant au vin de se réveiller.

***Par Emmanuel Delmas***



Pour les millésimes plus anciens, faites de même, en prolongeant un petit peu son séjour dans le réfrigérateur. Toutefois, je ne saurais trop vous recommander d'être patient ! Et de laisser au vin le temps nécessaire afin qu'il se remette de son voyage.

### ***Et le champagne ?***

**Francis Boulard**, vigneron champenois élaborant de beaux vrais vins de Champagne m'indique que les Champagnes souffrent énormément des transports. Un de ses amis, Régis Bourguine nous dévoile une petite technique importante afin de réduire les effets néfastes d'un long voyage.  
*"Pour les pétillants (champagnes, crémants, cerdon, ...) les délais de*

*Les bulles / le gaz carbonique en mouvement permanent durant le transport dénaturent ou déséquilibrent encore plus le vin et les arômes - les saveurs. Le temps que tout cet ensemble reprenne sa place (arômes + saveurs + le patchworks de bulles). Souvent je recommande un délai de 3 semaines minimum avant d'ouvrir le flacon, pour une dégustation standard et 3 mois pour une dégustation d'exception.*

*Toute cette architecture est lente à se remettre en place. On se trouve en face le même phénomène qu'un vin récemment dégorgé. Souvent déçu par les vins (champagnes) présentés sur des salons éloignés Asti, Vérone, Prama, Bordeaux (+ de 150 kms) "*





Une astuce que m'a confiée un ami caviste (*passionné de vins et de terroirs de Champagne, Régis Bourgine à Courbevoie*): mettre mes bouteilles à déguster en position debout durant tout le trajet ... ainsi la surface du vin au contact de la toute petite surface de vide (dans le goulot) évite des remuages intempestifs d'une bouteille couchée. Et ça marche ! Pour les vins de Champagne... je n'ai pas essayé avec les crémants, franciacorta, et autre cavas .... pour une dégustation de vins pétillants dans les meilleures conditions.

*Remerciements à Francis Boulard et Régis Bourgine pour cette astuce précieuse.*

**Emmanuel Delmas**

Ci-dessus: Un coffre cousu-main pour vos belles bouteilles...



CAVES DE COIFFY

Florence PELLETIER  
PROPRIETAIRE - RECOLTANT

DÉGUSTATION  
VENTE

*Rencontre: les  
vins d'une fée*



# Les vins d'une fée

**D**es surprises attendent celui qui se juche jusqu'au village de Coiffy-le-Haut : un vignoble tapi en Haute Marne et les vins aux fleurs d'une femme viticultrice. La renaissance du vignoble Haute Marne remonte aux années 80.

**“Le vignoble de Haute-Marne compte 26 hectares, dont 10 pour les Pelletier.”**

La Haute-Marne se situe entre la Champagne (à l'ouest), la Bourgogne (au sud), la Lorraine (au Nord) et l'Alsace (à l'est). Langres et son fromage sont à 35 km, Dijon et Nancy à 1 h 30, Paris à 3 H 30.

La campagne est formidablement jolie, verdoyante, boisée, des vaches qui broutent en paix, de douces collines, beaucoup de vert... même en pleine sécheresse et quelque part une viticultrice, Florence Pelletier passionnée par son métier.

Cette jeune femme est la seule propriétaire récoltante de Haute-Marne. Cette blonde aux yeux clairs s'est installée à Coiffy-Le-Haut en 1996 face à la cave coopérative. Le vignoble de Haute-Marne en Champagne compte vingt-six hectares : dix appartiennent aux Pelletier, seize à la coopérative. De nouveaux cépages ont été autorisés en 1996. Avec son mari, Florence replante. Leur rosé de gamay est une merveille : singulier, le terroir s'exprime dans le côté floral, la fine amertume structurante et l'élégance : « Une parcelle de trois hectares d'un seul tenant convertie à l'agriculture biologique dès la première heure ». Les vins rouges sont issus de pinot noir et de gamay (la garantie de récolter des raisins même en cas de gelée). Les vins blancs de chardonnay et d'auxerrois. Tous, sont classés en Vins de pays des Coteaux de Coiffy.

Depuis 2009, le domaine des Pelletier est en conversion à l'agriculture biologique et en chemin vers la biodynamie depuis 2011. Pierre a arrêté son activité laitière pour se consacrer à la vigne aux côtés de sa femme exploitante.

***Par Marise Sargis***

## “Florence incarne la nouvelle génération de vigneron branchée sur le durable.”

Depuis 2009, le domaine des Pelletier est en **conversion à l'agriculture biologique** et en chemin vers la biodynamie depuis 2011. Pierre a arrêté son activité laitière pour se consacrer à la vigne aux côtés de sa femme exploitante. **Son beau père, Henri Pelletier**, a été la cause de sa conversion à la vigne. « *Il avait continué à faire son vin avec sa vigne personnelle; ses bouteilles plaisaient beaucoup. En 1983, en tant que maire du village, il décide de relancer le vignoble de Coiffy en créant une association. L'Onivins accorde le droit de planter de nouveaux cépages. L'oberlin, le bacco et le culman sont abandonnés...*

*...Neuf personnes l'ont suivi, un agriculteur, un menuisier, un mécanicien...c'était très convivial de se retrouver. Personne n'avait de compétences sérieuses en viticulture»,* raconte Florence.

**L'association** est aujourd'hui reconvertie en Confrérie, présidée par Pierre Pelletier. Cette dynamique locale pousse la jeune mariée de vingt ans à entreprendre un brevet « BTA viti-oeno » au lycée agricole de Beaune qu'elle prolonge par une formation à la faculté de Dijon en technicien en œnologie. **Elle incarne la nouvelle génération** de vigneron formée aux techniques modernes, reliée à la tradition, respectueuse du terroir, curieuse, branchée sur le durable.



**Ci-contre:** *Tout sobrement présentés le tonneau et les 2 bouteilles vides accueillant les quelques curieux venus rendre visite à notre vigneronne.*



En Haute-Marne, l'**eau de vie de prune et la mirabelle** ne sont jamais loin. Les vins aux fleurs étaient concoctés autrefois à la maison par les grand-mères; la recette avait été perdue. Les vins de Florence ont de la féminité. Les lignes des bouteilles ont des allures de flacons. C'est un **verrier réputé du Nord**, Saver-Glass, qui les fabrique – impossible de jeter les bouteilles vides. Elle dessine elle-même ses étiquettes. Sa passion pour les fleurs remonte à l'enfance dans le jardin de sa grand-mère où elle passait son temps à composer des herbiers.

Le **vin à la marjolaine** vous transporte dans la forêt de Fontainebleau et s'associe avec une viande type canard ou agneau. Le **vin à l'angélique** présente une amertume merveilleuse, avec crevettes et Saint Jacques. Le **vin au géranium** s'allie avec la cuisine asiatique, et du foie gras. Le vin à l'Ylang Ylang avec des bananes flambées ou du porc. Le **vin à la violette** est en accord parfait avec le chocolat, et le chèvre chaud. Chez elle, il faut tout goûter, en crachant bien sûr...c'est un très beau moment de dégustation passé en sa compagnie. L'association des vins de Belfort lui donne à faire ses

## “L'abbé lui a confié la résurrection d'une vieille recette de liqueur du Val de Presles.”

Cette gourmande adore les fleurs et les associe à table. Elle a travaillé ses recettes, ingrédient par ingrédient. Violette, lavande, rose... ylang ylang, susier (plante locale), angélique, marjolaine, petit muguet, jasmin, géranium. Sa gamme **comporte dix fleurs**. Comme l'étiquette « vin aromatisé » ne le dit pas, soit les fleurs macèrent pendant 15 jours dans un vin blanc (chardonnay), additionné de sucre, d'eau et d'alcool (susier et petit muguet) soit des distillats naturels sont incorporés.

Cuisinière dans l'âme, elle propose également des ateliers culinaires pour associer ces vins très purs dans leur profil aromatique.

L'abbé lui a confié la résurrection d'une vieille recette de liqueur du **Val de Presles, La Preslix**, au goût de menthe mais sans lui communiquer sa recette qu'il veut garder secrète... et dont 1 € du produit de la vente est reversé aux amis de la Chapelle Notre Dame de Presles, un lieu magique perdu dans la campagne haute marnaise que l'on gagne en marchant au fin fond d'un chemin dans les bois où jadis coulait une source fabuleuse... Florence a des yeux de fée.

### **Caves de Coiffy**

*Florence Pelletier propriétaire récoltante*

*52400 Coiffy-Le-Haut*

*03 25 90 21 12*

**Marise Sargis**



# Denis Dubourdieu



# Denis Dubourdieu

**D**ans le milieu vitivinicole, on l'appelle **DD**. Ces deux initiales font beaucoup parler dans le microcosme. On lui prête beaucoup de qualificatifs, et surtout les préjugés sont nombreux. Rares en tous cas sont les hommes qui enseignent, recherchent, appliquent et conseillent.

**“Un bordeaux doit être typé bordeaux (Denis Dubourdieu).”**

Comme tout bon œnologue, nous avons commencé par aborder longuement sa **vision de la viticulture** et de ses **enjeux à venir**. Un constat tout d'abord, on a jamais eu autant de grands vins dans une décennie; en effet pas un seul petit millésime tel que 93, 87, 84, 72, ... L'effet du **climat** favorise cette première décade du XXIème siècle dans la limite nord des grands vins français. Pour commencer, avant de cultiver (produire des raisins), il faut se fixer des objectifs. L'ambition de DD est de réaliser des vins inimitables : « **un bordeaux doit être typé bordeaux** » ! Dans cette phrase qui semble basique, on ressent le consultant qui souhaite privilégier l'expression du terroir septentrional. Des vins qui seront marqués par de la fraîcheur, privilégiant un vieillissement lent.

***“Un grand vin inimitable se révèle par le temps !”***

Ceci ne veut pas dire imbuvable jeune, c'est peut-être là la plus grande différence entre l'époque de son père (année 40) et aujourd'hui. Faire des grands vins inimitables s'oppose donc à faire des vins prétendus aux goûts mondial. Ceci est question de choix, d'itinéraire technique. Pour arriver à cet objectif, on ne doit « jamais sacrifier un vin pour un objectif court terme ». En effet, DD est intransigeant à tel point qu'il préfère une note inférieure pour ne pas galvauder le potentiel du terroir et donc du vin. Si on résume, un grand vin est : ***inimitable, irrésistible jeune et doit être apte au vieillissement.***

***Par Antoon Laurent***

## “La viticulture du XXI<sup>e</sup> siècle doit être contemporaine, et permettre la capacité au vieillissement.”

Ceci n'est pas chose aisée, c'est sans doute pour cela que cela en fait des grands vins. Il faut une **grande précision technique** de la viticulture à la vinification en passant par la maturité du raisin qui doit avoir une certaine « fraîcheur ».

La viticulture du XXI<sup>e</sup> siècle doit permettre de faire un vin de terroir donc présenter **un goût relié au lieu** (à Bordeaux, il n'y a sans doute pas l'intérêt de 54 appellations). Elle doit être **contemporaine et permettre la capacité au vieillissement**. Ce dernier point doit être préservé et ne pas être sacrifié pour une note primeur. « *Ceux ayant abandonné ce concept se sont perdus !* »

Les prix des vins sont également dictés par cette capacité au vieillissement, pour preuve **l'évolution des cours du vin** dans la généralité. A l'époque romaine jusqu'en 400, les vins étaient reconnus pour leur garde puis des années 400 à 1700 les goûts ont évolué et la technique n'a pas suivi, ce qui a entraîné sur cette période à des vins à la consommation spontanée. Puis la technique a permis des bouteilles **supportant le bouchage, l'apparition du méchage** a permis la conservation des breuvages. On rétorquera qu'il existe des vins chers qui ne se conservent pas, mais ces derniers ne **s'exportent que très peu**.



**Ci-contre:** Denis Dubourdieu, incontournable vinificateur, pose devant une étonnante bouteille de son Clos Floridène 1996, préservé de toute fraîcheur.



**La définition de la viticulture** du XXI<sup>e</sup> siècle est donc de **respecter son environnement** pour des raisons de goût et de pérennité.

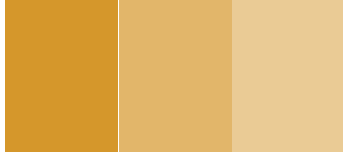
Le retour des méthodes pour protéger la vigne et la cultiver appelées BIO est une manière d'y arriver. **Dans le BIO, on utilise le cuivre et le soufre** qui sont également nocifs à l'homme mais il fallait se mettre d'accord sur un mot (définition du langage).

**« Ce défi environnemental ne doit pas être mis en balance avec l'excellence des vins. Il n'y a pas le choix ! »**

Pour cela pour être en adéquation avec sa philosophie, les vins des domaines DD répondent aux nouvelles normes ISO et le vignoble a évolué pour être **à partir de 2011 :**

Ceci non pas pour mettre des labels en étendard mais pour être « **noté** » **par des compétences extérieures.** Pour aller encore plus loin dans la démarche et pour être détaché de toute croyance, DD va diviser ses parcelles en deux, une partie **en BIO et l'autre en bio-dynamie** (où il suivra les recommandations de spécialistes). DD reconduira ceci sur plusieurs années afin de « **ne pas croire mais de voir** » comme tout esprit scientifique le ferait pour ne pas passer à côté. **Toutes les époques sont modernes pour être contemporaines. »**

Le vin est contemporain et chaque époque fait un vin dans son temps. Et aujourd'hui les vins sont plus concentrés.



Contrairement aux autres productions artistiques tel qu'un morceau de musique, le **vin évolue** et selon la date de sa consommation son goût diffère. Le comble du sacré, c'est l'importance de la croyance qui charme l'homme (animal croyant). **Le vin**, symbole occidental par excellence, **rassemble beaucoup de croyance et attire les usurpateurs.**

« *Le vin c'est plus que du vin !* »

Pour synthétiser, la viticulture du XXI<sup>ème</sup> siècle doit être attentif à son environnement et produire des raisins permettant à établir des vins

L'œnologie a encore de belles heures devant elle. En effet, c'est loin d'être fini. On ne connaît pas les molécules déterminantes gustatives/aromatiques des cépages et du bois.

L'évolution de l'œnologie permet de mieux connaître, comprendre et sert donc à **mieux guider et intervenir le mieux/le moins possible** autrement dit **le plus naturel** possible, d'où l'importance de connaître les mécanismes de la vinification et de l'élevage.

Le but est d'atteindre la gourmandise, l'ambition d'un artisan tout en respectant **l'expression du terroir.**

## “La fascination métaphysique peut dépasser l'émotion gustative.”

Après le raisin, nous rentrons dans le chai pour connaître l'œnologie, ses évolutions et le challenge à venir... La **vinification doit guider** la fermentation naturelle du raisin **en intervenant le moins possible** pour atteindre l'objectif gourmand que l'on s'est fixé. Et l'appellation ne se justifie que lorsque l'on peut justifier une aire géographique et l'intérêt du goût local. On rependra cet aphorisme : **la plante peut nous faire percevoir le goût de la terre !**

Le vieillissement du vin fait apparaître dans ce qu'il développe ce goût local. Le paradoxe des grands vins c'est qu'il se rapproche au vieillissement d'où une limite aux vins très/trop vieux qui laissent place à l'émotion.

« *La fascination métaphysique*

La vigne réclame **une attention** constante, la viticulture est une création/activité humaine (taille, levage...). Contrairement à l'œnologie qui, en tant que telle est une activité naturelle (*le raisin se transforme naturellement en vin, c'est le vin qui bien plus tard peut devenir vinaigre*).

Pour atteindre le goût d'un grand vin, tout doit être harmonieux, il faut une grande connaissance viti-œnologique. Le rôle du consultant est de **partager ses connaissances avec ses clients.** Le chercheur produit de la connaissance. Le sujet doit provenir de l'observation pour résoudre les problèmes. Si l'œnologie n'explique pas la pratique empirique alors cette dernière peut être menacée ou risquer de dériver. **L'œnologie ne doit pas**

## “Denis Dubourdieu est un homme de principes, humble et généreux. Merci pour ce partage.”

DD m'a dévoilé les différentes règles d'or de ses prises de décision pour vendanger à maturité. Afin ne pas les énumérer, on résumera que les paramètres analytiques **dépendent toutes du terroir** où l'on doit exercer.

Il en est de même pour l'extraction du raisin où nous pouvons noter qu'elle ne cesse d'être de plus en plus délicate au cours de la F.A. et douce au cours de la vie car le raisin ne cesse d'être de plus en plus concentré. **La dégustation** n'est pas oubliée. En effet, **DD** insiste sur l'importance de cet **outil de perception** car à analyse identique, il est probable d'avoir différence gustative et l'observation reste un outil certes subjectif mais très

### CONCLUSION

« *La vinification reste une interprétation de la partition.* »

Au terme de cet **échange rempli d'émotion** pour ma part, je conclus que Denis Dubourdieu est bel et bien un excellent professeur par son esprit scientifique, ses recherches, ses connaissances et sa transmission. Enfin, Denis Dubourdieu est aussi un Monsieur, un Homme de principes, humble et généreux. Merci **DD** d'avoir partagé avec nous votre passion, maintenant passons au travail pratique de la dégustation de vin fini. Connu pour ses vins blancs, dégustons ses vins rouges 2008:



**REYNON** (85% Merlot ; 10 CS ; 5 PV) : Nez cassis frais, cerise, fraise, léger sous bois ; l'attaque est souple, bouche ronde ; retro-olfaction sur belle maturité fraîche.

**HAURA** (60% CS ; 40% Merlot) : Nez cassis intense, note d'airelle ; attaque avec une belle amplitude, bouche velouté et superbe équilibre ; retro-olfaction de fruit croquant et gourmand.



**CLOS FLORIDÈNE (70% CS ; 30% Merlot) :** Nez fermé, après agitation : complexe, cassis frais, épices, rose fanée ; bouche avec une sensation crayeuse, tendue ; finale et retro-olfaction menée par la minéralité des Cabernets Sauvignon.

*En sus et à l'aveugle :*

**- CLOS FLORIDÈNE blanc 1996 :** Nez calcaire, pétroleux, amande sèche, fleur de pêche, pêche blanche ; attaque fraîche, bouche avec beaucoup de volume tout en étant droit, de la sucrosité en milieu, superbe équilibre ; finale menée par une superbe trame minérale.

**Antoon Laurent**

# 3 Caves et bars à vins à Nantes...



## ▲ Cave Mille et un vins

Malo le Coarer est un caviste amoureux des vins ne rognant pas sur le caractère, encore moins sur l'authenticité. Beaucoup de sincérité dans son approche, sa façon d'être et sa sélection. Cave incontournable sur la place Viarme, au dessus du marché Talensac.



## ▼ La Comédie des vins

Bar à vins à la sélection remarquable. 18 vins servis au verre, 400 sur la carte, planches savoureuses. Tenu par un couple passionné et convivial.



## ◀ Cave Vino-Vini

Belle cave, à la sélection savamment choisie, de vins d'auteur mais aussi de vins de vignerons engagés dans le bio, ou une conduite des vignes responsable. Là aussi une excellente cave proposant un choix important.



# Les "OFFs" de Vinexpo



# Les OFFs de Vinexpo Face cachée de la Force

---

**J**e ne vais pas revenir sur l'événement 2011 du vin, ce grand salon professionnel du vin qui se déroule tous les 2 ans à Bordeaux, nommé Vinexpo.

“Allier l'utile à l'agréable en fuyant la course à l'étiquette, en s'aérant l'esprit.”

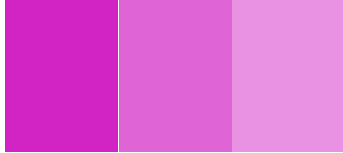
Tout a déjà été dit et redit, voire rabâché, entre la foule, les bouchons, la chaleur (et oui l'été est quand même passé à Bordeaux), la saturation du réseau téléphonique ou même du réseau wifi...

Non, j'ai préféré m'attarder sur les **"à coté"**, sur ce qui se passe en marge de ce salon, qui comme tout grand événement attire son lot de « **OFFs** »... Et en l'occurrence de « OFFs » tout de même complètement **intégrés à l'événement et validés** par les grands manitous régissant ce show. Certains de ces satellites ayant par ailleurs lieu sur le site dédié à Vinexpo.

**Mais pourquoi parler des « OFFs » ?**

Tout simplement parce que c'est là qu'on croise les « **vrais** » **gens** du vin, que l'on goûte et que l'on déguste des vins de vigneron, et là aussi que l'on s'aère non seulement les poumons mais également l'esprit. Ou comment allier l'utile à l'agréable et fuir la course à l'étiquette.

***Par Franck Merloz***



L'occasion également de croiser et d'échanger avec quelques uns des plus **réputés vigneron**s de l'hexagone, au détour d'une allée fleurie, un verre à la main ou à la fraîcheur d'une matinée sur les hauteurs de Fronsac, ou en soirée dans un château du Médoc ou bien encore dans un parc arboré au milieu des vignes...

Découvrir les vins du **vigneron de l'année 2010**, Thierry Germain, en tête à tête... Déguster un verre d'Amphibolite avec Jo Landron et son importateur Chinois, plaisanter avec Michel Bettane, Catherine Maisonneuve & Mathieu Cosse en partageant un petit cahors...

***Un véritable tour de France de ce qu'il se fait de mieux dans chaque région***

J'en passe et des meilleurs ! Car si vous vouliez croiser ces stars, ce n'était pas les allées du salon qu'il fallait parcourir mais bien écumer les « OFFs » et les « **spécimens** » **étaient nombreux** : Hervé Bizeul, le vigneron blogueur du Clos des Fées ; Benoît & Mélanie Tarlant et leurs « Zéro » ; Yvonne Hegoburu et ses Jurançons, Jean Michel Stephan et ses Côtes-Rotie « Natures », Mathieu Baudry (Domaine Bernard Baudry), entre autres fort talentueux vigneron.

***Ci-dessus: Thierry Germain, en Samur Champigny***

## “Les OFFs semblent avoir attiré la foule des amateurs éclairés, sans oublier les blogueurs.”

### Et au milieu de tout ça, la blogloulou...

Et cela semble avoir attiré la foule des amateurs éclairés et autres importateurs chinois, américains... Et parmi ce petit monde, quelques **figures de la blogloulou** qui ont délaissé également les allées surchauffées du palais des congrès, Aurélia Fillon (BusurLeWeb), Christian Penneau (Vinblog), Arnaud Daphy (Agence Triptiq).

### Les « OFFs » de « OFFs »

En dehors de ces événements périphériques organisés, il reste tout de même un peu de place pour l'improvisation.

Et on n'est jamais à l'abri de croiser quelqu'un qui va vous faire sortir du droit chemin tout tracé du salon et de ses annexes. Au détour d'une dégustation vous vous faites attraper le bras par une amie tout sauf inconnue, en l'occurrence **Annie François Crouzet** (4ème nez mondial) qui vous propose une petite escapade dans le **Bordeaux du vin Underground**. Et après une bonne ½ heure de route vous vous retrouvez attablé avec un « savant fou » nommé **Jacques Broustet** à déguster du Bordeaux Bio à l'étiquette triangulaire (sacrilège !), qui vous fait ensuite découvrir son antre et ses vignes au milieu des actinidiars (arbres à kiwi) et des ruches... En terme de biodiversité on



***Ci-contre:** Annie François Crouzet, Jacques Broustet et Franck Merloz.*



## CONCLUSION

Vinexpo c'est aussi ça, tous les « à côté » du salon, les rencontres, les découvertes, qui font de cet événement un « Must ». Alors pour 2013, oubliez vos « à priori » et prévoyez déjà de venir ne serait-ce que pour découvrir ces « OFF ».

Et je ne vous parle même pas des « afters », improvisés avec les rencontres de la journée: vous vous retrouvez à partager une bonne partie de la nuit avec Marc Roisin (Vinogusto), Miss Vicky Wine et beaucoup d'autres... Rendez-vous en 2013...

Album photo à retrouver ici :

<http://on.fb.me/vinexpo-les-off>

<http://on.fb.me/vinexpo-rencontres>

<http://on.fb.me/vinexpo-decouvertes>

**Franck Merloz**



# Châteauneuf-du-Pape Mistral Gagnant !



**En haut:** Jadis nommé Château Calcernier, le village prend le nom de Châteauneuf du pape en 1893.

**Ci-dessus:** Le généreux grenache du Château de la Gardine

2

50 vigneron, 13 cépages, 4 terroirs et... **le mistral** : Châteauneuf-du-Pape est une AOC qui (se) bouge.

Surtout sur les marchés internationaux. Eclairage avec **Michel Blanc**, directeur de la Fédération des Producteurs castels-papaux. Située à un jet de raisin d'Avignon, l'appellation regroupe **cinq communes**: Orange au Nord, Courthézon et Bédarrides à l'Est, Sorgues au Sud et Châteauneuf-du-Pape au centre bien sûr.

## “L'été, le mistral chasse les nuages après les orages et sèche les vignes.”

Posée entre le Rhône et la vallée de l'Ouvèze, la zone offre **3200 hectares** de vignes, dont 3100 en production. Ses vignerons produisent 12 à 13 millions de cols par an, **95% de rouge et 5% de blanc**, les deux tiers étant exportés, principalement vers les pays anglo-saxons Pas de rosé ici, car cette AOC a été fixée en **1936 en même temps que celle de Cassis, d'Arbois et de Tavel** qui ne fait... que du rosé. Terroirs et mistral sont les deux grands atouts de l'appellation qui offre quatre types de sols: les célèbres **galets blancs roulés, des sables, des calcaires** (sur l'ouest et le centre de l'appellation) et enfin des grès rouges, sables avant décomposition que l'on trouve sur le centre-est de Châteauneuf.

*“Le mistral est pour nous l'un des **facteurs principaux** de la qualité et de la typicité des vins de Châteauneuf-du-Pape”* explique Michel Blanc. *“Il souffle du Nord au Sud et peut être très fort, notamment en hiver, au printemps et à la fin de l'été. L'hiver par exemple, à 50 km d'ici, dans la plaine de Bonnieux qui est totalement abritée du mistral, le mercure peut **descendre à -12°** alors qu'ici on est rarement à -2°.”* Ce décalage se maintient durant tout le printemps, préservant la zone des gelées. L'été, le mistral chasse les nuages après les orages et sèche les vignes. Plus tard, à la mi-septembre au moment des pluies d'équinoxe, il chasse les nuages qui arrivent des Cévennes.



**Ci-contre:** Michel Blanc, directeur de la Fédération des producteurs de Châteauneuf du Pape.

**Photos et article  
Marc Vanel**



*"De plus, pendant les vendanges, il permet aussi de déshydrater les baies et de concentrer les raisins. Le **mistral est pour nous aussi important** que les galets roulés."*


### **Une tradition de caves particulières**

*"Si en Côtes du Rhône, les coopératives produisent 70 à 80% du volume des appellations et des villages, à Châteauneuf-du-Pape, ce n'est pas du tout le cas. "Sur les 350 récoltants, poursuit Michel, environ 70 adhèrent à la coopérative de Courthézon (Le Cellier des Princes), mais même s'ils sont nombreux, ils ne produisent que 5% de l'appellation. Notre forte tradition de vinification en cave particulière qui explique aussi le succès commercial*

*Michel continue: "Non pas que les vins soient meilleurs qu'en coopérative, mais parce qu'il y a **beaucoup plus de personnes impliquées** dans le processus de vente. Je dis souvent, pour comparer, que la cave coopérative d'Apt a **deux commerciaux** pour vendre ses 100.000 hl de production mais qu'ici, en comptant deux ou trois personnes par cave, on a **750 commerciaux** pour vendre le même volume!"*

### **Une gamme de cépages**

*L'autre raison du succès de cette AOC, c'est sa **variété de 13 cépages**, une gamme largement dominée par le grenache. "La prise de conscience que le grenache est un très grand cépage est relativement récente."*



*"Dans les années 80, on avait plutôt tendance à pousser la syrah car il y avait une demande pour des vins plus colorés, moins oxydatifs. Après plusieurs études, on maîtrise mieux le grenache, à faire des vins aussi bons sinon meilleurs que la syrah. Le mourvèdre et la syrah sont importants dans l'assemblage. **Le grenache** est le cépage symbolique et déterminant de Châteauneuf-du-Pape. Il lui sert avant tout de colonne vertébrale, de support pour assembler les autres cépages." A l'exception de l'un ou l'autre exercice de style, on trouve du grenache dans quasiment tous les vins de l'AOC, à raison de 60 et 80%. voire 100%.*

Michel Blanc en voit principalement deux. Tout d'abord, le renforcement du bio: *"Aujourd'hui, on peut estimer le bio à 20 % de l'appellation contre 4,5% dans le reste du pays. Même si demeure le problème du cuivre et la phytotoxicité qu'il peut engendrer en fonction des quantités que l'on retrouve dans le sol."*

Outre le travail sur le paysage actuellement en cours, l'autre défi sera le travail du végétal et la préservation de la bio-diversité. *"Il faut replanter des haies, des arbres fruitiers, garder un maximum d'herbes dans les tournières (les bords de champs) pour limiter les phénomènes d'érosion, il faut aussi..."*

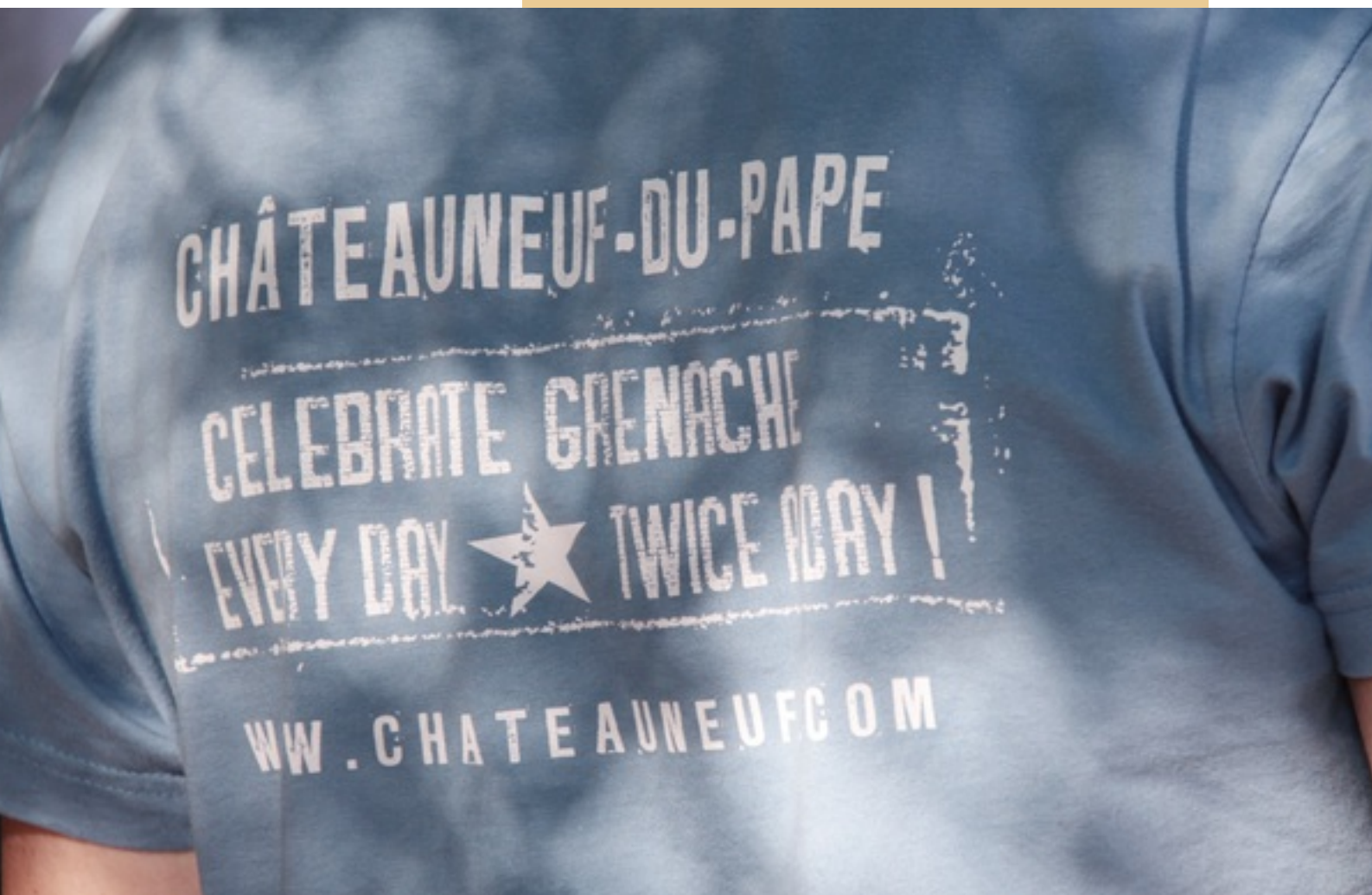
## **“Le grenache est le cépage emblématique et déterminant du Châteauneuf-du-Pape.”**

Outre la syrah et le mourvèdre, les cinq cépages les plus utilisés sont actuellement le Cinsault et sa cousine la Cunoise, le Vaccarèse, le Muscardin et le Terret noir. Aucun minimum ou maximum est imposé. *"Il n'est pas interdit de faire un Châteauneuf-du-Pape 100% Cunoise ou Mourvèdre, mais personne ne le fait. Ce qui est **important ici est le polyencépagement**. Et si on comparait dans le même millésime les vins des 250 vigneron qui mettent vraiment du vin en bouteille, ils sont cousins, mais pas frères et encore moins jumeaux."*

### **Et demain?**

Quelles sont les tendances des prochaines années et les évolutions à attendre dans cette partie de la France?

*...mieux **gérer les maturités** pour ne pas faire des vins trop alcoolisés (un des défauts souvent reprochés au grenache) en essayant de mieux faire coïncider la maturité technologique (le rapport sucre-acide) et la maturité phénologique (gustative des raisins) pour qu'elles ne soient pas trop en décalage. Certaines années chaudes, les raisins ont leur potentiel de sucre pour être ramassés le 15 septembre, alors qu'ils ne sont pas mûrs. Si on les ramasse, les tanins seront verts, secs : il faut attendre dix jours de plus et là on dépasse largement le degré d'alcool que l'on s'était fixé. Je pense qu'on peut y arriver en travaillant le végétal ou en introduisant des cépages qui sont moins alcoologènes que le grenache, comme le cinsault*



**Ci-dessus:** Toute l'équipe de Vinadéa constitue un fameux gang d'amateurs passionnés de grenache !

**Ci-contre:** Pieds de syrah du domaine de Beurenard, toujours en Châteauneuf du Pape, sur le lieu dit Cabrières.

***Par Marc Vanel***



# Vin & musique

## La Fête des fous



# Menestrel et Hypocras pour la fête des fous

**N**ous voici rendus au **Moyen-Age**, période faste en **festivités païennes** en tous genres et dont certaines fêtes méritent de vous être contées. J'en profiterai pour vous proposer ensuite au menu **brevages et musiques** intimement liés...

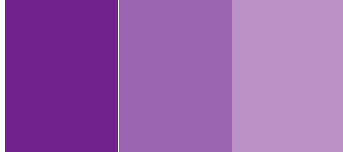
“Lors de cette fête, l'ordre établi était renversé, la religion tournée en dérision.”

En premier lieu, **la fête des fous**, célébrée le jour de Noël le 25 décembre, ou le jour de l'An ou de l'Épiphanie. Elle rappelait les Saturnales romaines. Temps de liberté où les domestiques devenaient les maîtres et les maîtres les domestiques. En cette seule journée, les valeurs établies de la société étaient renversées et la religion était tournée en dérision. Difficile d'imaginer que telle soirée puisse être rétablie dans les mœurs et coutumes d'aujourd'hui. Quelle bonne dose d'humour tout de même...

Aussi **la fête de l'âne**, célébrée dans certaines villes la veille de Noël ou au cours des secondes vêpres le 25 décembre : en souvenir de la fuite en Egypte, une jeune fille tenant un enfant dans ses bras pénétrait dans une église à dos d'âne. Pendant la messe, toutes les prières se terminaient alors par "hi-han". L'Église a rapidement interdit ces célébrations qui prenaient et oui un caractère obscène.

Niveau breuvages, la boisson principale au Moyen-Âge était – oh merci -**le vin**. En effet, l'eau pouvait souvent être contaminée et rendre malade (dysanterie). Avec le vin, pas de problème. Le vin de l'époque avait un plus faible titrage et ne se conservait guère plus d'une année. On consommait également une boisson la **fameuse piquette**, fabriquée à partir de raisin, d'eau et de sucre.

**Par Christophe Hauser**



ABOLITION DE LA FETE DES FOUS A LIMES EN L'AN 1394

Au XIe siècle, le vin blanc était le plus consommé mais à partir du XIIe siècle, la préférence va au vin rouge, du moins dans les pays du Sud de l'Europe. Le vin de l'époque, très acide était souvent coupé à l'eau et agrémenté d'épices, de miel ou d'herbes (**claret et hypocras**). Pour faciliter la digestion, on servait des breuvages aux herbes (vin d'anis, d'absinthe, de romarin, de sauge) aux épices. Avec les sucreries on servait des vins très généreux (**malvoisie**) et doux. Et la musique dans tout ça ? A côté du pieux répertoire dont nous parlerons prochainement, des musiques profanes chantées, se répandent grâce aux troubadours, et ménestrels. Ces chansons

appartiennent le plus souvent à une tradition orale dont il ne subsiste que quelques rares traces. L'ambiance qui les entourait est bien restituée par ce **joli texte** "A la grande table se tenaient nombre de nobles et de vos fidèles. Quel prestige et quel honneur que de manger à votre table. Alors qu'un vent glacial souffle dehors et fouette les puissants murs de votre forteresse telle l'eau sur les rochers, à l'intérieur c'est la chaleur du feu, de la viande et du vin qui règne. Une odeur alléchante de viande grillée embaume toute la pièce. Sur la table des mets de toutes vos terres, viandes, fruits, légumes sont là pour régaler vos convives. Le repas bat alors son plein.

## “Les gobelets s'entrechoquent, on trinque en votre honneur, pour un avenir meilleur...”

Les gobelets remplis à ras bord s'entrechoquent, on trinque en votre honneur, on trinque pour un avenir meilleur. Soudain fait alors son apparition dans la pièce un homme vêtu de vêtements de couleurs, il s'installe au centre de la pièce et laisse apercevoir **un psaltérion**, cet instrument de musique si spécifique aux conteurs d'histoire. D'un bruyant tintamarre on passe lentement à un calme serein. De petites phrases s'échappent de la bouche de certains: "**le ménestrel** est là, il s'apprête à nous conter son "histoire". Ses doigts pinçant habilement les cordes les premières notes sortent et la musique avec elles, puis il se met à chanter, à narrer, à conter...

La musique si complémentaire du vin même en plein obscurantisme, c'est dire si les liens qui les unissent sont forts...

Petite recette **d'Hypocras** pour vos apéros de vos étés indiens :

*Prendre 10 clous de girofle et 10 gousses de cardamome, mélanger avec 30 g de cannelle et 60 g de gingembre râpé. Mettre les épices dans une fine toile que vous nouez fortement. Mettre à macérer 12h dans le vin rouge avec 100 g de sucre. Filtrer le vin rouge. Servir frais en apéritif à vos convives...*

**Christophe Hauser**



1. *La fête des fous, par Peter Brueghel*
2. *La fête des fous, par...*
3. *Le psalterion, fameux instrument de musique propre aux conteurs d'histoire au moyen-âge.*

# Au prochain Numéro...



## ▲ Le fromage et le vin

Accord central, voici un éclairage intéressant qui vous permettra de remettre certaines choses à leur place. Préparez-vous à la surprise.

## ▼ Le Whisky belge !

Du vin en Belgique, soit ! Mais du Whisky...? Marc Vanel va encore nous étonner avec cet article passionnant concernant le Belgian Owl !



## ◀ Oeneo Bouchage

Oeneo Bouchage, l'un des principaux bouchonniers liège du monde, joue la carte de l'innovation technologique afin de lutter efficacement contre le TCA.

*Sans oublier les articles toujours aussi pertinents de Patrick Maclart, Jean-Michel Peyronnet et autres contributeurs.*





# WINCAVE®

~Privilégier l'essentiel~



Solutions de conservation du vin